

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler

Bonn, den 12. März 1969

III/1 — 68070 — 5218/69

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

**Betr.: Unterrichtung der gesetzgebenden Körperschaften gemäß
Artikel 2 des Gesetzes zu den Gründungsverträgen der
Europäischen Gemeinschaften
hier: Rechtsangleichung in der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft**

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) und der Europäischen Atomgemeinschaft (EAG) vom 27. Juli 1957 übersende ich als Anlage den Vorschlag der Kommission der Europäischen Gemeinschaften für

eine Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen.

Dieser Vorschlag ist mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 21. Februar 1969 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses zu dem genannten Kommissionsvorschlag ist vorgesehen.

Der Zeitpunkt der endgültigen Beschlußfassung durch den Rat ist noch nicht abzusehen.

Eine Begründung war dem Kommissionsvorschlag nicht beigefügt.

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers

Brandt

**Vorschlag einer Richtlinie des Rates
zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für
Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die
in Lebensmitteln verwendet werden dürfen**

(Von der Kommission dem Rat vorgelegt)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN
GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Anhörung des Europäischen Parlaments,

nach Anhörung des Wirtschafts- und Sozialausschusses,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die unterschiedlichen innerstaatlichen Rechtsvorschriften für Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel behindern den freien Verkehr mit Lebensmitteln und können eine ungleiche Wettbewerbslage schaffen; sie wirken sich deshalb unmittelbar auf die Errichtung oder das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes aus.

Die Angleichung dieser Rechtsvorschriften ist daher im Hinblick auf den freien Verkehr mit Lebensmitteln notwendig.

Hinsichtlich der Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen, muß jede Rechtsvorschrift in erster Linie auf den Schutz der Volksgesundheit, aber auch auf den Schutz der Verbraucher vor Fälschungen sowie auf die wirtschaftlichen und technologischen Erfordernisse ausgerichtet sein, soweit der Gesundheitsschutz dies zuläßt.

Eine solche Angleichung setzt in einem ersten Stadium die Aufstellung einer einheitlichen Liste der Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel voraus, die von den Mitgliedstaaten für die Behandlung von Lebensmitteln abschließend zugelassen werden dürfen, und ferner die Festlegung allgemeiner Reinheitskriterien, denen diese Stoffe entsprechen müssen.

In dem zweiten Stadium wird der Rat über die Verwendungsbedingungen jedes einzelnen dieser Stoffe zu entscheiden haben.

Für die Zwecke des freien Warenverkehrs ist es bis zum Erlaß der genannten Verwendungsbedingungen erforderlich, daß die Mitgliedstaaten vom Ende der Übergangszeit an das gewerbsmäßige Inverkehrbringen von in der Gemeinschaft hergestellten und mit Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln behandelten Lebensmit-

teln gestatten, wenn diese Behandlung den Rechtsvorschriften des Ursprungsmitgliedstaates entspricht.

Stellt sich später heraus, daß die Verwendung eines der genannten Stoffe oder seine Zusammensetzung eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen kann, so muß den Mitgliedstaaten bis zu einer Entscheidung des Rates gestattet werden, seine Verwendung zu untersagen oder zu beschränken oder seinen Gehalt an unerwünschten Elementen herabzusetzen.

Es ist angebracht, die Maßnahme der Mitgliedstaaten in einem Dringlichkeitsverfahren zu überprüfen, sie gegebenenfalls zu bestätigen und dabei den Zeitabschnitt für ihre vorübergehende Anwendung festzulegen; es ist geboten, hierbei eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des durch Beschluß des Rates vom ... eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschusses vorzusehen.

Die Festlegung von spezifischen Reinheitskriterien, denen die Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel entsprechen müssen, die Bestimmung der Analysemethoden zur Nachprüfung der allgemeinen und spezifischen Reinheitskriterien sowie die Bestimmung der Art und Weise der Probenahme und der Analysemethoden zum Nachweis und zur Identifizierung von Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel in Lebensmitteln sind technische Durchführungsmaßnahmen; es ist daher zweckmäßig, ihren Erlaß der Kommission zu übertragen, um das Verfahren zu vereinfachen und zu beschleunigen.

In allen Fällen, in denen der Rat der Kommission Zuständigkeiten für die Durchführung der im Lebensmittelbereich aufgestellten Regeln überträgt, ist ein Verfahren vorzusehen, durch das im Rahmen des durch den Beschluß des Rates vom ... eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschusses eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission herbeigeführt wird —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Im Sinne dieser Richtlinie sind

- a) Emulgatoren-Stabilisatoren solche Stoffe, die die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer

nicht mischbarer Phasen herzustellen oder aufrechtzuerhalten gestatten;

- b) Verdickungsmittel solche Stoffe, die nach Zusatz zu einem Lebensmittel dessen Viskosität erhöhen;
- c) Geliermittel solche Stoffe, die nach Zusatz zu einem Lebensmittel diesem die Beschaffenheit eines Gels verleihen.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten lassen für die Behandlung von Lebensmitteln mit Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln nur die Verwendung der im Anhang dieser Richtlinie aufgeführten Stoffe zu.

Artikel 3

(1) Der Rat bestimmt vor dem 1. Januar 1972 gemäß dem Verfahren des Artikels 100 des Vertrages die Lebensmittel, denen die im Anhang aufgeführten Stoffe zugesetzt werden dürfen, und unter welchen Bedingungen dies zu geschehen hat. Er sieht hierbei die Anwendung dieser Vorschriften durch die Mitgliedstaaten am 1. Januar 1973 vor.

(2) Bis zum 1. Januar 1973 und vorbehaltlich der in Artikel 4 vorgesehenen Maßnahmen dürfen die Mitgliedstaaten das gewerbsmäßige Inverkehrbringen von in der Gemeinschaft hergestellten Lebensmitteln nicht aus Gründen ihrer Behandlung mit den im Anhang aufgeführten Stoffen verbieten oder behindern, wenn diese Behandlung den Rechtsvorschriften des Ursprungsmitgliedstaates entspricht.

Artikel 4

(1) Stellt sich heraus, daß der Zusatz eines der im Anhang aufgeführten Stoffe oder dessen Gehalt an einem oder mehreren der in Artikel 5 genannten Elemente eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen kann, so kann ein Mitgliedstaat vorübergehend die Verwendung dieses Stoffes in Lebensmitteln aussetzen oder beschränken oder den zulässigen Höchstgehalt an einem oder mehreren der genannten Elemente verringern. Er setzt die Kommission hiervon unverzüglich in Kenntnis.

Nach dem Verfahren des Artikels 9 wird entschieden, ob die von dem Mitgliedstaat ergriffene Maßnahme aufgehoben werden muß oder ob sie gerechtfertigt erscheint und für einen bestimmten Zeitabschnitt aufrechterhalten werden darf.

(2) Nach Prüfung der Kommission und auf ihren Vorschlag entscheidet der Rat einstimmig, ob die Liste des Anhangs zu ändern ist oder ob Abweichungen von Artikel 3 Absatz (2) vorzusehen sind, und beschließt gegebenenfalls durch Richtlinie die notwendigen Änderungen oder Abweichungen.

Artikel 5

Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit die im Anhang aufgeführten

und zur Verwendung in Lebensmitteln bestimmten Stoffe

a) folgenden allgemeinen Reinheitskriterien entsprechen:

- sie dürfen weder mehr als 3 mg/kg Arsen noch mehr als 10 mg/kg Blei enthalten;
- sie dürfen vorbehaltlich etwaiger Abweichungen, die sich durch die Festlegung der in Buchstabe b genannten spezifischen Reinheitskriterien ergeben, zusammen nicht mehr als 50 mg/kg Kupfer und Zink — der Zinkgehalt darf nicht mehr als 25 mg/kg betragen — und keine nachweisbaren Spuren von in toxikologischer Hinsicht gefährlichen Elementen, insbesondere Schwermetallen, enthalten;

b) den gegebenenfalls gemäß Artikel 6 Buchstabe a festgelegten spezifischen Reinheitskriterien entsprechen.

Artikel 6

Gemäß dem Verfahren des Artikels 10

a) werden auf Grund der Forschungsergebnisse auf dem Gebiet des Gesundheitsschutzes die spezifischen Reinheitskriterien für die im Anhang aufgeführten Stoffe festgelegt;

b) werden:

- die zur Nachprüfung der in Artikel 5 genannten allgemeinen und spezifischen Reinheitskriterien erforderlichen Analysemethoden,
- die Art und Weise der Probenahme sowie die Analysemethoden zum Nachweis und zur Identifizierung von Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermitteln in und auf Lebensmitteln

bestimmt.

Artikel 7

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit die im Anhang aufgeführten und zur Verwendung in Lebensmitteln bestimmten Stoffe nur in Verpackungen und Behältnissen gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht werden, auf denen folgendes vermerkt ist:

- a) Name und Anschrift des Herstellers oder eines verantwortlichen Verkäufers im Sinne der Rechtsvorschriften des Mitgliedstaates, in dem er ansässig ist; Personen, die Erzeugnisse aus dritten Ländern einführen, werden dem Hersteller gleichgestellt;
- b) die im Anhang angegebene Nummer und Bezeichnung der Stoffe;
- c) die Angabe „für Lebensmittel (beschränkte Verwendung)“;
- d) bei Mischungen der Stoffe untereinander oder mit anderen Erzeugnissen, die Bezeichnung der Bestandteile in absteigender Reihenfolge ihres mengenmäßigen Anteils und der Gesamtanteil in Prozent der im Anhang aufgeführten Stoffe.

(2) Befinden sich die Angaben gemäß Absatz (1) auf den Verpackungen oder Behältnissen und sind

die Angaben gemäß den Buchstaben b, c und d in zwei Amtssprachen der Gemeinschaft, nämlich einer Sprache germanischen und einer Sprache romanischen Ursprungs, abgefaßt, so können die Mitgliedstaaten das Verbringen der in der Anlage aufgeführten Stoffe in ihr Hoheitsgebiet und ihr gewerbsmäßiges Inverkehrbringen nicht mit der Begründung ablehnen, daß sie deren Kennzeichnung als unzureichend betrachten.

Artikel 8

Diese Richtlinie berührt nicht die innerstaatlichen Rechtsvorschriften über:

- a) Lebensmittel, die emulgierend-stabilisierende, verdickende oder gelierende Eigenschaften besitzen, wie zum Beispiel Eier, Mehl und Stärke, auch modifiziert;
- b) Blutplasma;
- c) Säuren, Basen und Salze, die nach Zusatz zu einem Lebensmittel dessen pH-Wert ändern oder stabilisieren.

Artikel 9

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgesetzte Verfahren Bezug genommen, so unterbreitet der Vertreter der Kommission unverzüglich dem durch Beschluß des Rates vom eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß, im folgenden Ausschuß genannt, einen Entwurf der zu erlassenden Vorschriften. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist von zwei Tagen Stellung. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von zwölf Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden; der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

(2) a) Die Kommission erläßt die in Aussicht genommenen Vorschriften, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.

- b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Vorschriften nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu erlassenden Vorschriften vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.
- c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von fünfzehn Tagen, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Vorschriften von der Kommission erlassen.

Artikel 10

(1) Wird auf das in diesem Artikel festgesetzte Verfahren Bezug genommen, so unterbreitet der

Vertreter der Kommission dem Ausschuß einen Entwurf der zu erlassenden Vorschriften. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf innerhalb einer Frist Stellung, die der Vorsitzende nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von zwölf Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden; der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

- (2) a) Die Kommission erläßt die in Aussicht genommenen Vorschriften, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.
- b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Vorschriften nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu erlassenden Vorschriften vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.
- c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist, keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Vorschriften von der Kommission erlassen.

Artikel 11

(1) Diese Richtlinie gilt auch für die zur Verwendung in Lebensmitteln bestimmten Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel und für Lebensmittel, die in die Gemeinschaft eingeführt werden.

(2) Diese Richtlinie gilt nicht für Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel und für Lebensmittel, die zur Ausfuhr aus der Gemeinschaft bestimmt sind.

Artikel 12

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie am 1. Januar 1970 nachzukommen und unterrichten die Kommission unverzüglich hiervon.

(2) Außerdem tragen die Mitgliedstaaten nach Bekanntgabe dieser Richtlinie dafür Sorge, daß die Kommission von allen späteren Entwürfen wesentlicher Rechts- und Verwaltungsvorschriften, die sie auf dem von dieser Richtlinie erfaßten Gebiet zu erlassen beabsichtigen, so rechtzeitig unterrichtet wird, daß sie sich dazu äußern kann.

Artikel 13

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel, am

Im Namen des Rates
Der Präsident

**Emulgatoren-Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, die in
Lebensmitteln verwendet werden dürfen**

- E 322 Lezithine
- E 400 Alginsäure
- E 401 Natriumalginat
- E 402 Kaliumalginat
- E 403 Ammoniumalginat
- E 404 Kalziumalginat
- E 405 1,2-Propylenglycolalginat
- E 410 Agar-Agar
- E 411 Carrageen und Carragenine
- E 412 Johannisbrotkernmehl
- E 413 Tamarinkernmehl
- E 414 Guar-Gummi
- E 415 Traganth
- E 416 Gummi arabicum
- E 417 Karaya-Gummi
- E 420 Sorbitol
- E 421 Mannitol
- E 430 Speisegelatine
- E 440 Pektine
- E 441 Pektinsäure
- E 442 Natriumpektat
- E 450 Natrium- und Kaliumpolyphosphate
 - a) Diphosphate
 - aa) Dinatrium
 - bb) Tetranatrium
 - b) Pentanatriumtriphosphat
 - c) Höhere, nicht zyklische Polyphosphate mit einem Polymerisationsgrad nicht höher als 6
 - aa) Natrium
 - bb) Kalium
 - d) Höhere, nicht zyklische Polyphosphate mit einem Polymerisationsgrad höher als 6
 - aa) Natrium
 - bb) Kalium
- E 460 Methylzellulose (Zellulosemethylläther)
- E 461 Carboxymethylzellulose (Natriumsalz des Zellulosecarboxymethyläthers)

- E 470 Glycerin
- E 471 Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren
- E 472 Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren und mit einer der nachstehenden Säuren versetzt: Essigsäure, Milchsäure, Zitronensäure, Weinsäure oder Diazetyl-Weinsäure
- E 473 Zuckerester: Ester von Saccharose und Speisefettsäuren
- E 474 Zuckerglyzeride: Mischung aus Saccharoseestern und Mono- und Diglyzeriden von Speisefettsäuren
- E 480 Aufgeschlossenes Speiseeiweiß und Salze hiervon